

Putyka & Worker's PUB

Pátek 27.03.2026



POLÉVKY

01	Hrachovka s uzeninou (1,3,8)	0,33 l	49,- Kč
02	Kuřecí vývar s těstovinou (1,3,5,6,8)	0,33 l	39,- Kč

HOTOVÁ JÍDLA

při změně přílohy ze základní (knedlík, rýže, brambor na hranolky, krokety, bramboráčky příplatek 20,-)

01	Svíčková na smetaně (z ořechu hovězí kýty) domácí houskové knedlíky, brusinky, citron, šlehačka (1,10)	150 g	189,- Kč
02	Cmunda po kaplicku (opečené uzené se zelím s bramboráčky) (1,3,5,6,9)	150 g	159,- Kč
03	Smažená vepřová játra s bramborovým salátem (1,3,6,7,10,11)	150 g	134,- Kč
04	Kuřecí stehenní steak s pikantní dijonskou omáčkou, bramborové hranolky (1,3,5,6,7,9)	150 g	142,- Kč
05	Omeleta s brokolicí, vařené brambory sypané pažitkou (1,3,5,7)	150 g	125,- Kč

DENNÍ MENU 1 a 2 (včetně polévky)

při výměně polévky z denní nabídky + 20,-Kč (u obou menu), základní polévka je neodečitatelnou součástí menu

	Kuřecí vývar s těstovinou (1,3,5,6,8)	0,33 l	
MENU 1:	Vepřové srdce na slanině, houskové knedlíky / dušená rýže parboiled (1,3,6)		119,- Kč
MENU 2:	Kuřecí nudličky z prsíček "SWEET AND SOUR", dušená rýže parboiled (1,3,5,6)		129,- Kč

FITNESS MENU A SALÁTOVÉ MENU

doba přípravy salátů a fitness cca 15 - 20 minut

FITNESS:			149,- Kč
	Tarhoňové rizoto s kuřecím masem, bazalkovým pestem, sušenými rajčaty a bylinkami, sypané mozzarellou (1,3,6,7,9)		

SPECIALITY

doba přípravy steaků, specialit a burgerů cca 30 minut

01	Kýta z divočáka v tradiční šípkové omáčce, domácí houskové knedlíky (1,3,4,7,12)	150 g	184,- Kč
02	FISH BAGUETE (obalovaná aljašská treska v bylinkové krustě, salátek Coleslaw a lollo bianco, bramborové chipsy, rajče, burgrová majonéza v rozpečené bagetě) (1,3,5,6)	150 g	199,- Kč
03	FLANK STEAK (filírovaný, z vyzrálého hovězího pupku, plemene Aberdeen Angus, Irsko), podávaný v silné Demi Glace s bramborovými hranolky julienne (3,5,6,8,10)	200 g	279,- Kč
04	PLUM (švestka) BURGER (burger z vyzrálého steakového masa) s opečenou slaninou, sýrovým chipsem, listem salátu, rajčetem, plum salsou a burgerovou majonézou, hranolky julienne (1,3,4,7,9,10)	200g	249,- Kč
05	. DEŽERT (naše domácí deserty, pečené z kvalitních, originálních surovin)		
06	Crepe Brulée (francouzský dessert z prémiových surovin) (1,3,6)	1 ks	89,- Kč
07	Sametový čokoládový dort (vláčný korpus z čokolády, jemná čokoládová ganache) (1,3,5)	1 ks	89,- Kč

1,3,7

NAŠE PIVO

11,5° P&W ORIGINAL BEER (nefiltrovaný ležák Kozlovy putyky) (1)	0,4 l	44,- Kč
(nefiltrovaný ležák Kozlovy putyky, vařený v Klenotu, Pivovarských domech Hradec Králové		
11° Staropramen (1)	0,5 l	39,- Kč
(tankový, nepasterizovaný, světlý ležák)		